



Olio Extra Vergine d'Oliva TURTURICI

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Classificazione	Olio Siciliano extravergine di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici estratto a freddo.
Zona di raccolta	Agro di TRABIA - Prov.di PALERMO - SICILIA I terreni ricadono in una zona litoranea e collinare a 100 metri sopra il livello del mare.
Varietà (cultivar)	OGLIALORA (detta anche Calamignara o Nostrale) presente nel territorio per circa l'80%, varietà autoctona diffusa prevalentemente nella fascia costiera fino a parte delle colline interne, con piante "saracene" secolari. Si tratta di un'oliva di ottime prestazioni produttive, ma a stagione alternate. BIANCOLILLA (detta anche Biancuzza, Bianculidda o Rizza) presente nel territorio per circa il 20% e sviluppata prevalentemente nella zona collinare poiché di adatta a terreni più aridi e alla resistenza al freddo.
Periodo di raccolta	Ottobre – Novembre a inizio invaiatura (inizio della maturazione del frutto)
Metodo di Raccolta	Direttamente dalla pianta a mano o mediante pettini bacchianti meccanici
Tempi di estrazione	Nello stesso giorno o entro le 12 ore per garantire le caratteristiche organolettiche del prodotto
Metodo di estrazione	Linea continua con estrazione centrifuga a 3 fasi certificata a freddo ALFA LAVAL a temperatura controllata inferiore a 27°.
Filtraggio e Stoccaggio	Filtraggio con decantazione naturale in Silos in acciaio inox a temperatura controllata
Acidità libera espressa in acido Oleico %	< 0,50% -(Reg. CE 2568/91 e segg. - valore massimo per l'olio extravergine di oliva: 0,80%)
Perossidi espressi in MEQ di O2 /Kg olio	< 10 (Reg. CE 2568/91 e segg. - valore massimo per l'olio extravergine di oliva: 20) Valori bassi indicano bassa ossidazione del prodotto e maggiore conservabilità
Conservazione del prodotto	Conservare ad una temperatura compresa tra 12 e 18 °C, in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di luce e calore. Bruschi e prolungati abbassamenti di temperatura possono determinare la cristallizzazione delle cere naturalmente presenti nell'olio extravergine d'oliva e portare al congelamento del prodotto con formazione di piccole sfere bianche in sospensione. Questo fenomeno non pregiudica la qualità del prodotto ma ne testimonia l'origine e la genuinità
Durata	18 mesi dalla data di confezionamento
Colore	Verde intenso
Profumo e Gusto	Poco amaro e piccante, all'olfatto si presenta con un fruttato intenso, con sentore di oliva verde e foglie .

Oleificio TURTURICI & C. s.n.c. di Turturici Giuseppe e C.

Sede legale e stabilimento : Via Ventimiglia , 6 90019—TRABIA (PA) SICILIA

Recapiti : 091/8146412—3316535462 - oleificioturturici@libero.it

Web site: www.frantoioturturici.it - info@frantoioturturici.it - facebook : oleificioturturici